

Panna Cotta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina
- **50 g** šećera u prahu
- **1** aroma vanile

Preliv:

- **400 g** voća
- **150 g** šećera
- **1,5 dl** vode

Priprema

Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice. Slatku pavlaku, šećer i aromu vanile zagrejati, pa dodati nabubren želatin i mešati dok se ne istopi. Po izboru sipati u kalupe za puding, pa kasnije prevrnuti ili direktno u cinije za serviranje. Najbolje je ostaviti da prenoci. Voće (jagode, maline, višnje, mix šumskog voća...) pomešati sa vodom i šećerom i staviti na laganu vatru. Mešati dok ne provri. Malo prohladiti, pa po izboru ispasirati ili ostaviti tako. Preliti preko deserta.

Savet